



SERVIZI ECOLOGICI  
Società Cooperativa

D.lg. 152/2006 Titolo III *bis*  
L.R. 21/2004

“Prevenzione e riduzione integrata dell’inquinamento”

**MODIFICA DI AIA**  
**Categoria 6.4 b 3**  
**D. Lgs n. 152 del 03/04/2006 s.m.i.**



**La Ceseate Conserve Alimentari SpA**

Sede legale e stabilimento: via Cervese, 364 – Cesena FC

**ALLEGATO 4**  
**SCHEMA A BLOCCHI**

Faenza, 12/12/2023

## Sommario

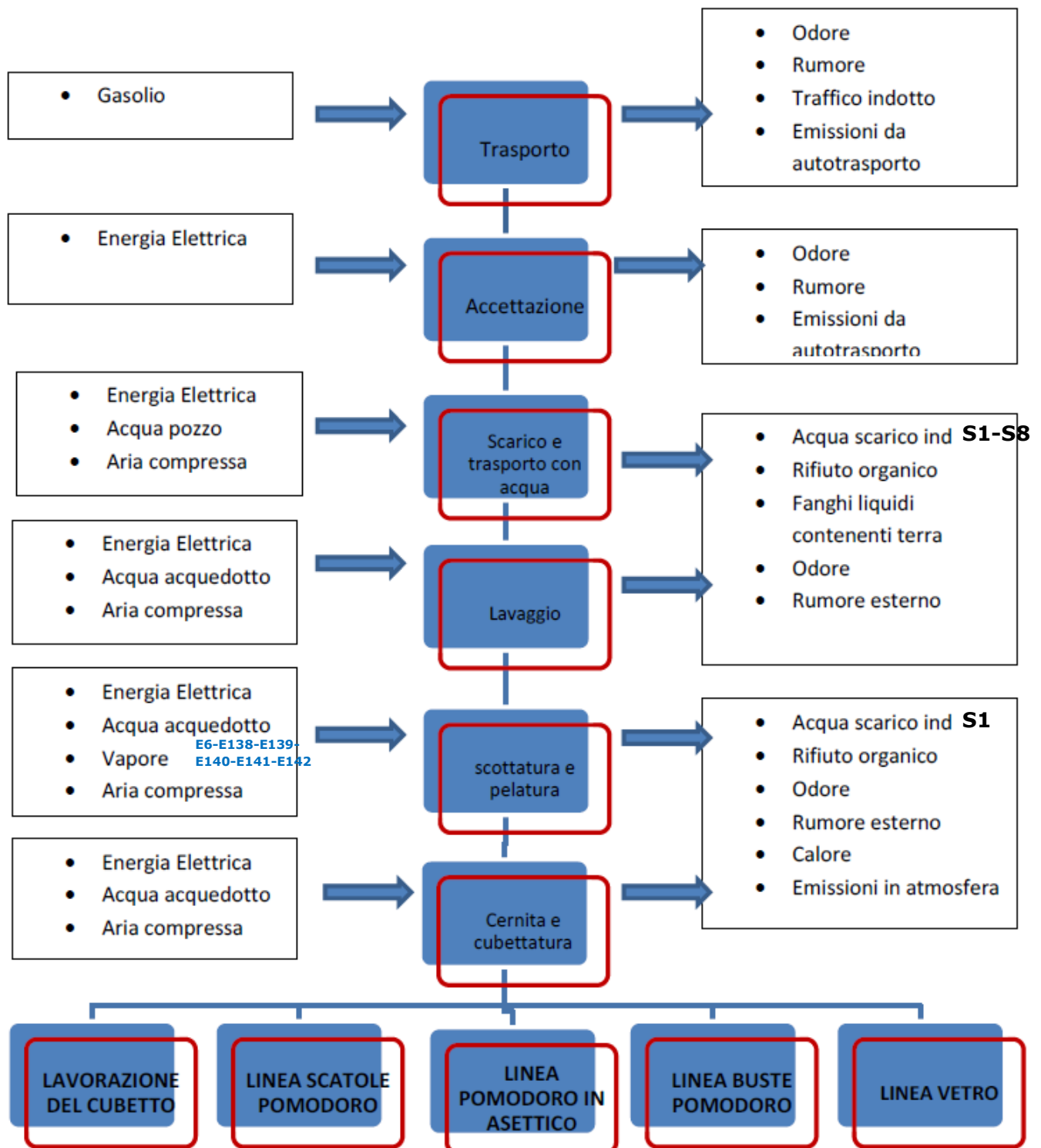
1.	SCHEMA A BLOCCHI.....	3
1.1.	Linea pomodoro fresco .....	4
1.2.	Lavorazione del cubetto.....	5
1.3.	Concentrati di pomodoro .....	6
1.4.	Scatole pomodoro .....	7
1.5.	Linea ratatouille .....	8
1.6.	Buste pomodoro.....	9
1.7.	Passata polpa di pomodoro fresco/rilavorazione.....	10
1.8.	Puree frutta.....	11
1.9.	BRIK .....	12
1.10.	Linea vetro.....	13
1.11.	Altre linee vetro .....	14
1.12.	Altre linee vetro (sughi).....	15
1.13.	Bevande a base di riso ed altri cereali .....	16
1.14.	Bevande di soia.....	17
1.15.	Legumi .....	18
1.16.	Centrali termiche a servizio del ciclo produttivo .....	19
1.17.	Impianto addolcimento acqua acquedotto.....	20
1.18.	Impianto addolcimento acqua di pozzo.....	21
1.19.	Sistema di raffreddamento acque di processo tramite chiller.....	22
1.20.	Sistema di raffreddamento acque tramite torri evaporative .....	23
1.21.	Unità trattamento aria e chiller per condizionamento estivo ed invernale .....	24
1.22.	Stoccaggio in celle refrigerate.....	25
1.23.	Attività di pulizia .....	26
1.24.	Spaccio.....	27
1.25.	Manutenzione .....	28
1.26.	Stoccaggio in tank.....	29
1.27.	Uffici tecnici ed amministrativi .....	29

## **1. SCHEMA A BLOCCHI**

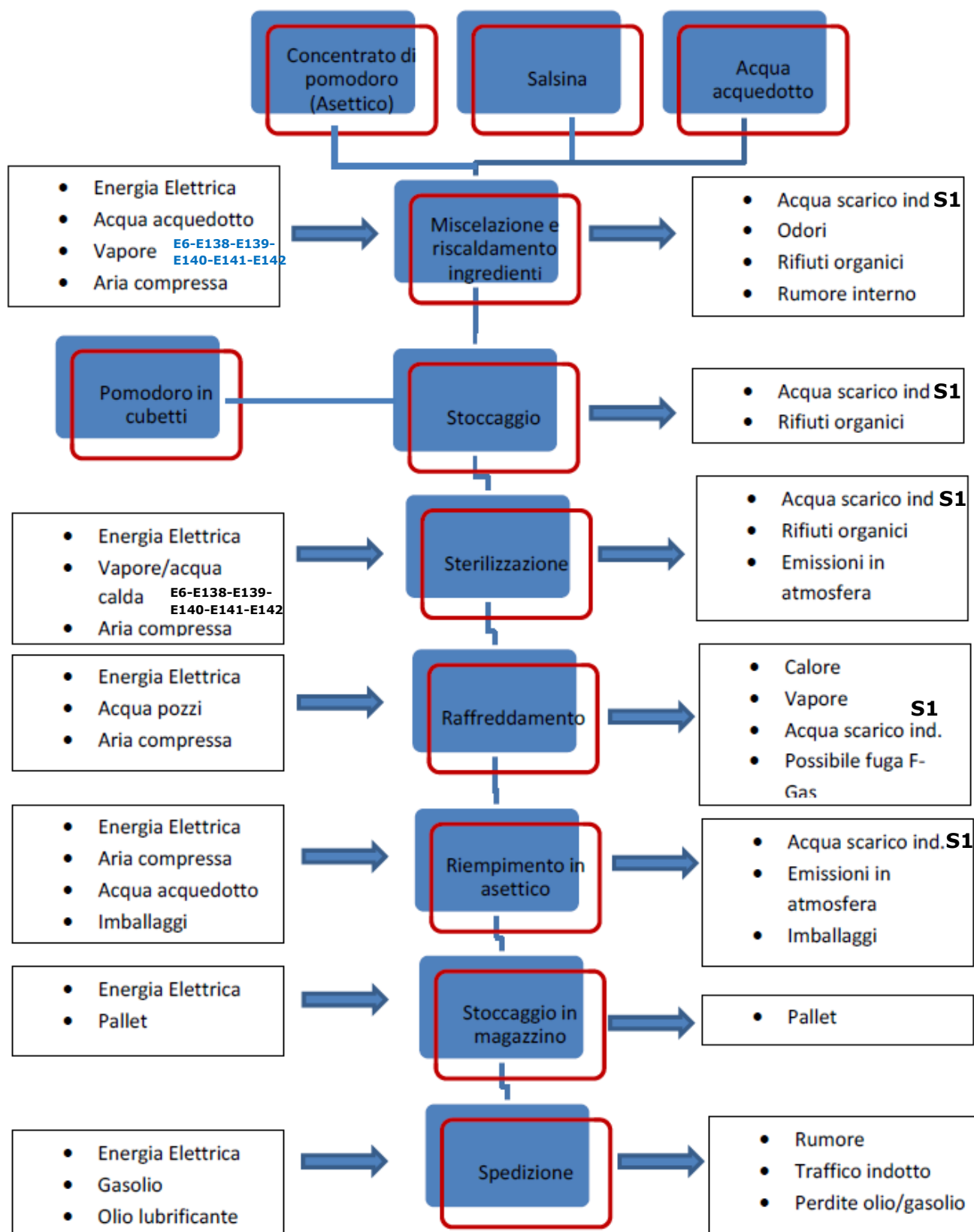
La presente istanza di domanda di riesame viene presentata in seguito alla pubblicazione della Decisione di esecuzione (UE) 2019/2031 della Commissione del 12 novembre 2019 che stabilisce le *conclusioni sulle migliori tecniche disponibili (BAT) per le industrie degli alimenti, delle bevande e del latte*, ai sensi della direttiva 2010/75/UE del Parlamento europeo e del Consiglio.

I reparti sono suddivisi per paragrafo, mettendo a sinistra gli input, al centro le attività e a destra gli output.

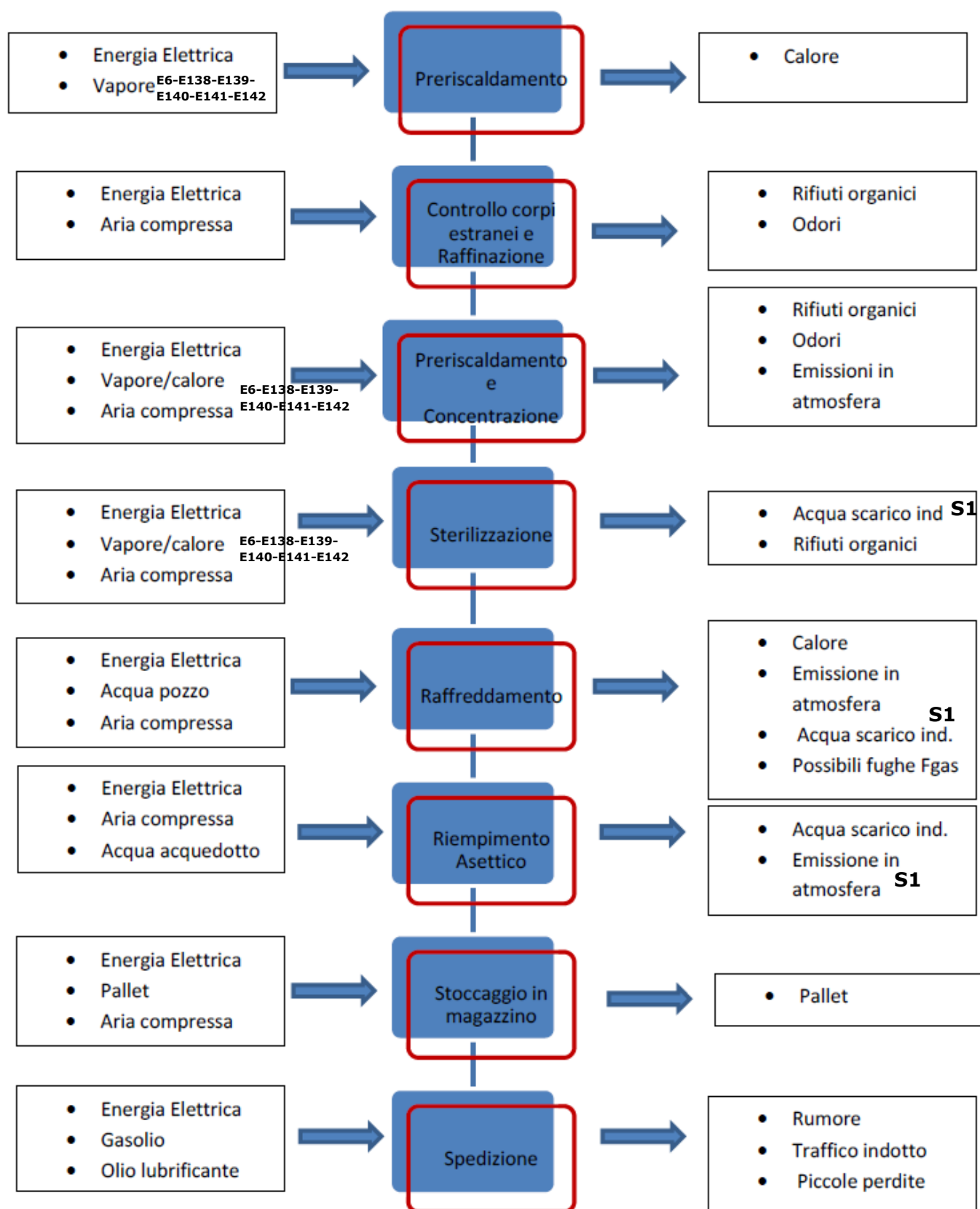
## 1.1. Linea pomodoro fresco



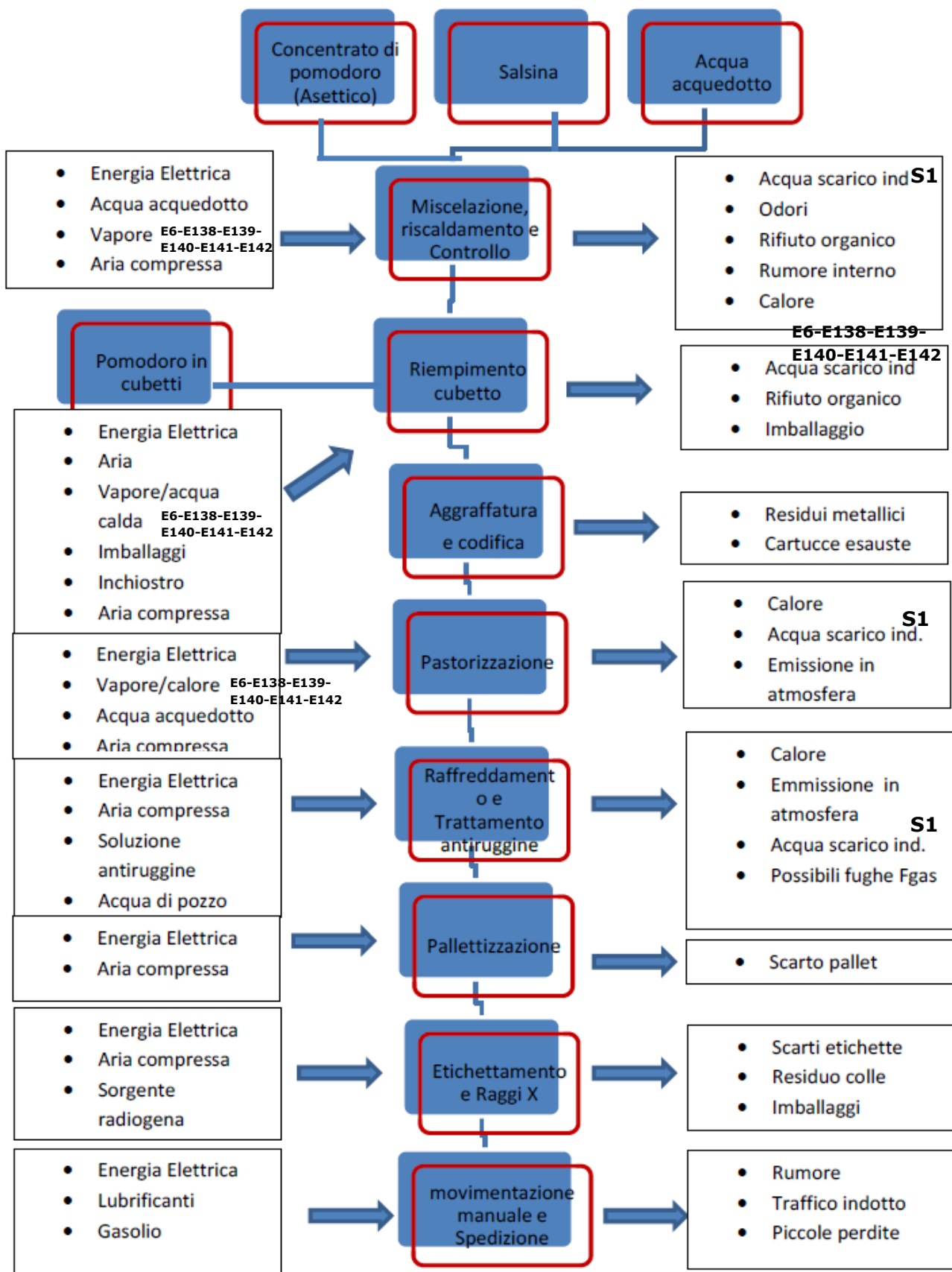
## 1.2. Lavorazione del cubetto



### 1.3. Concentrati di pomodoro

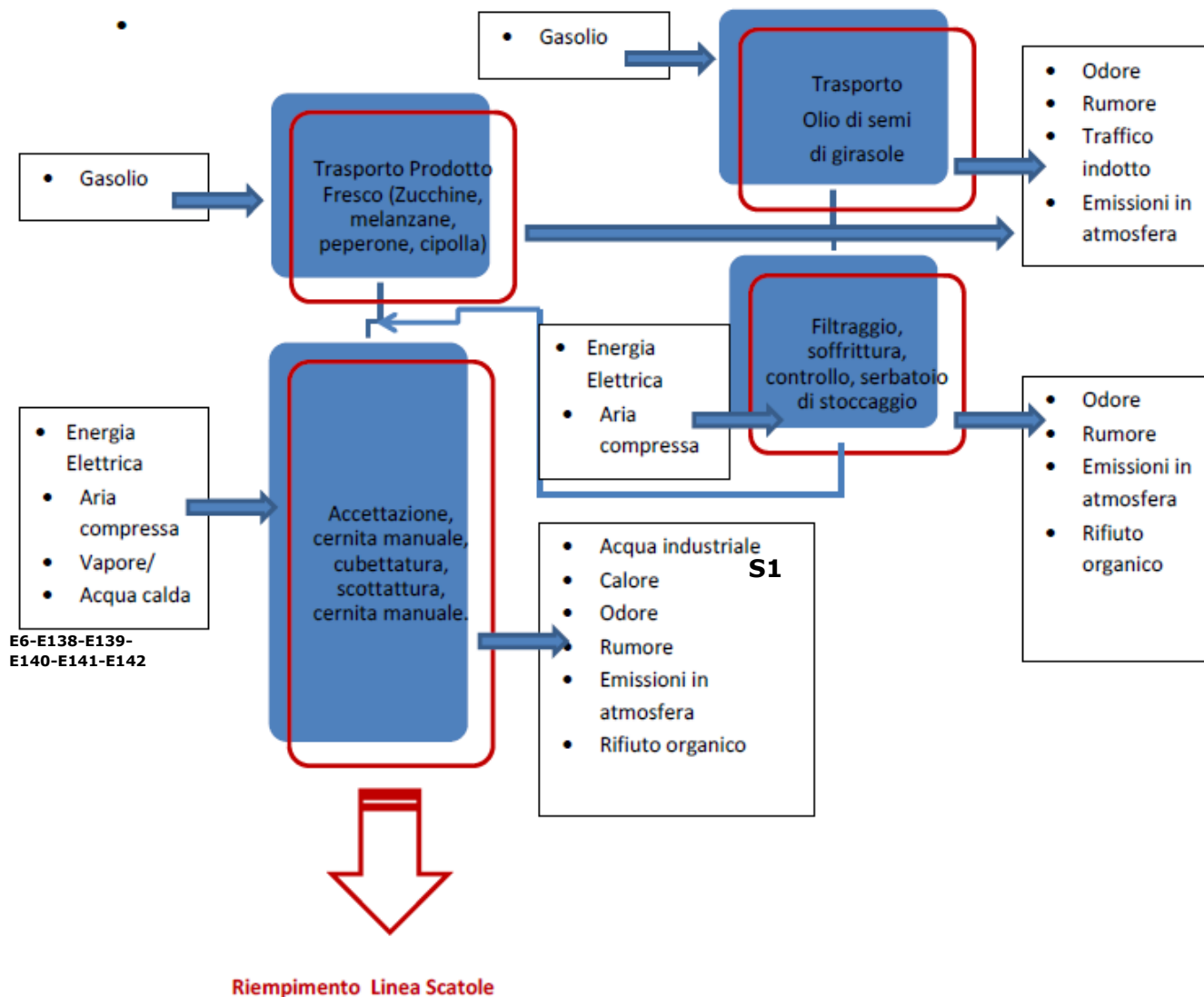


## 1.4. Scatole pomodoro



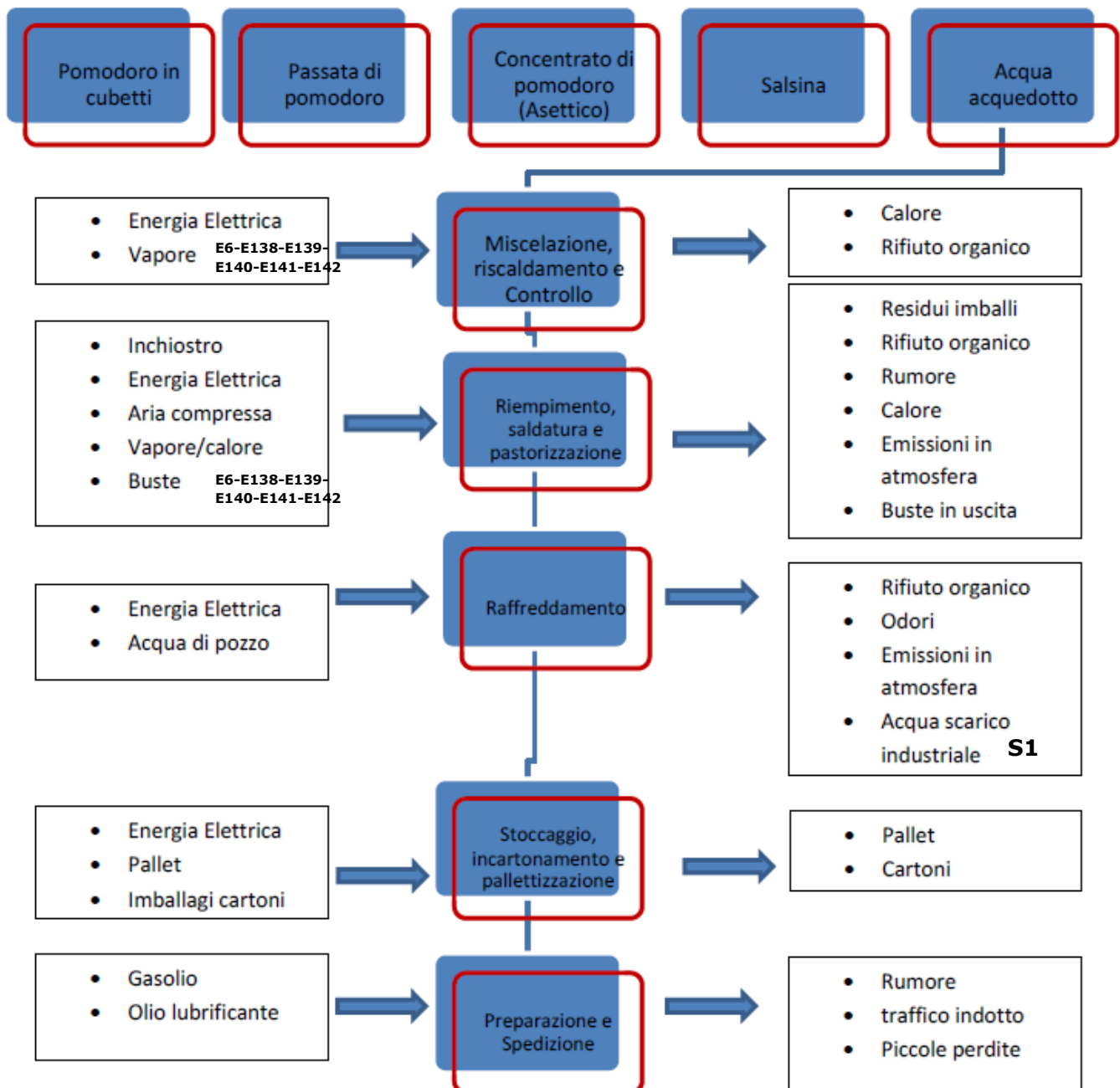
## 1.5. Linea ratatouille

Processo uguale allo schema centrale del processo precedente a partire dallo step di miscelazione, vengono descritti i processi di lavorazione degli ingredienti.

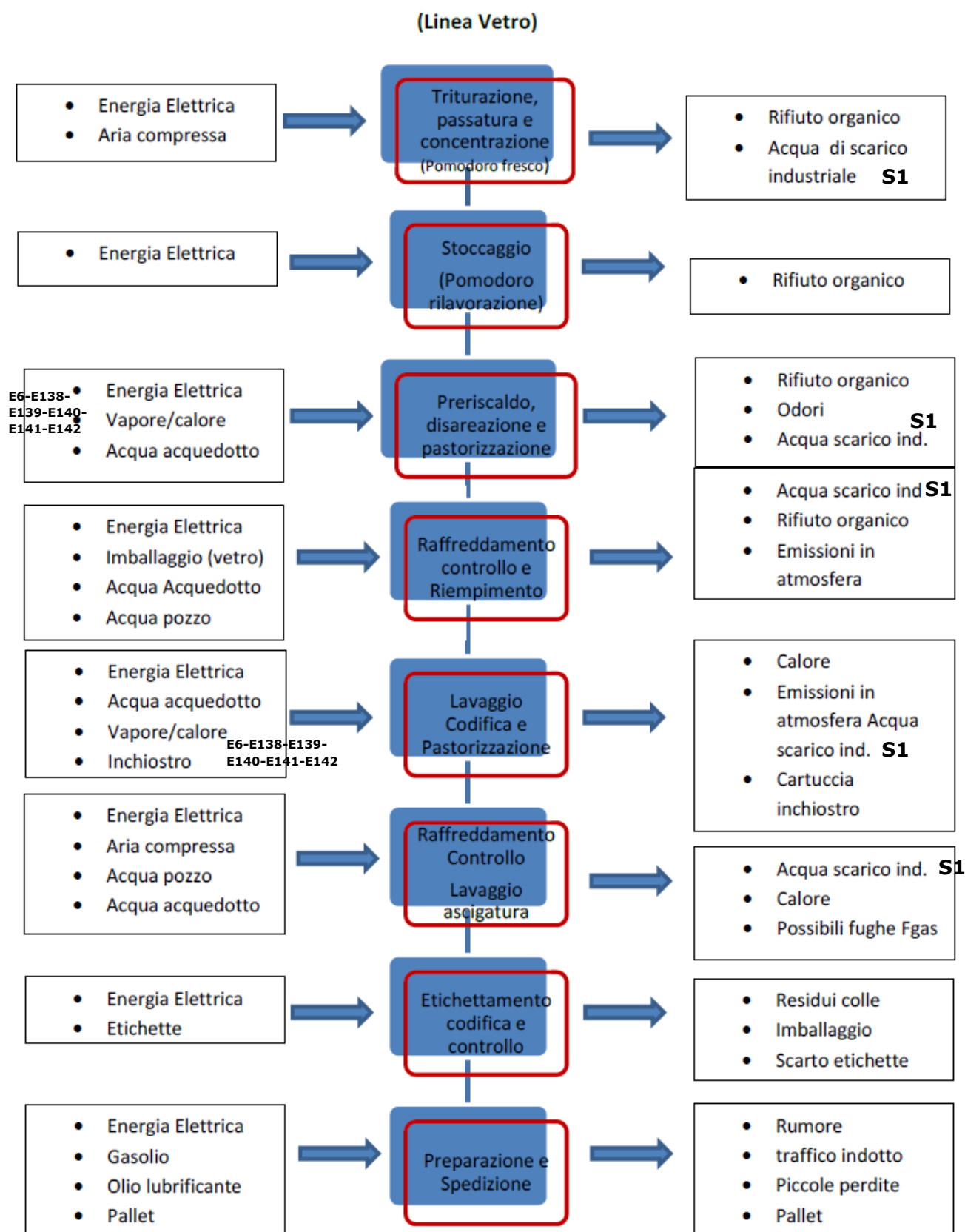




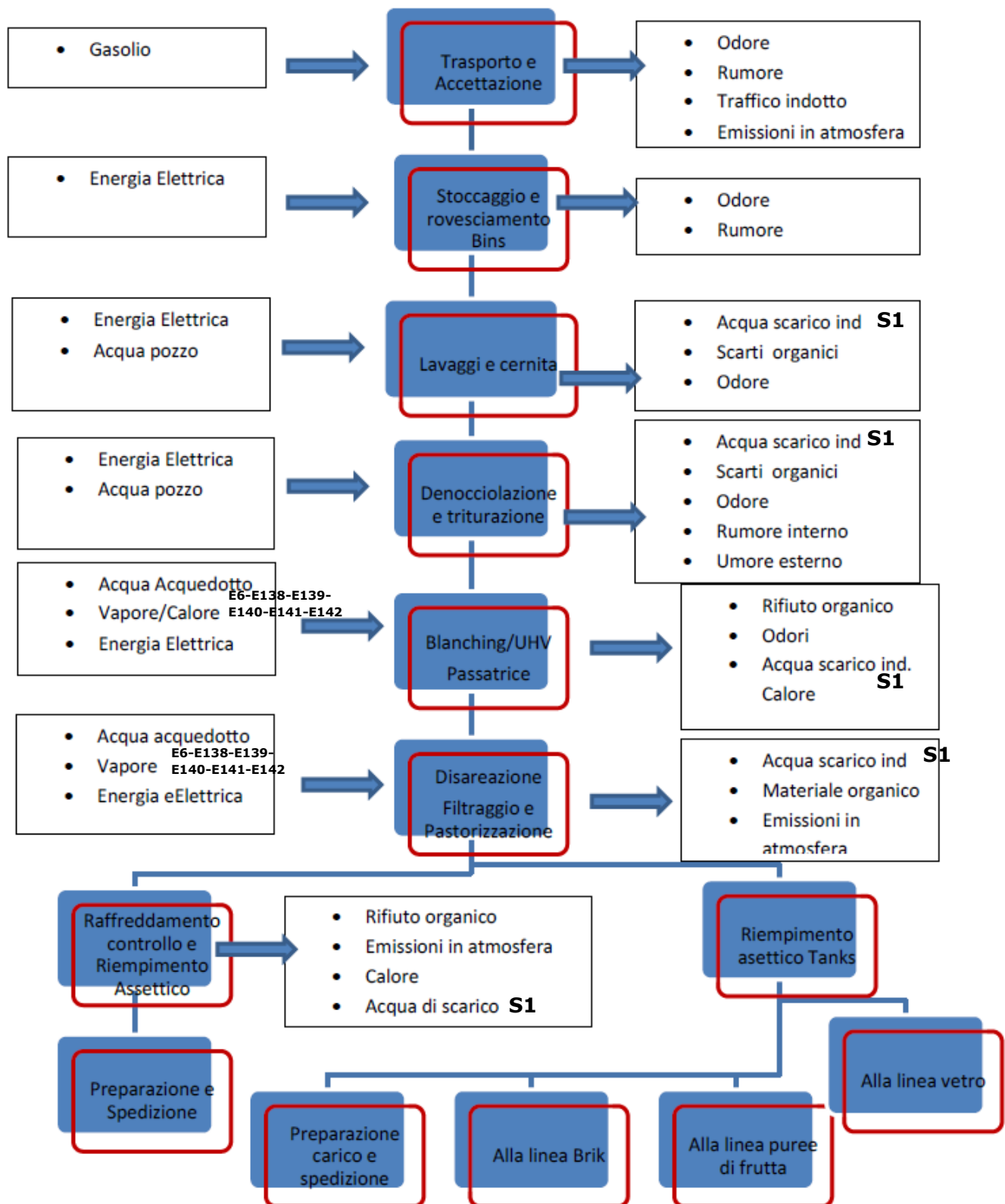
## 1.6. Buste pomodoro



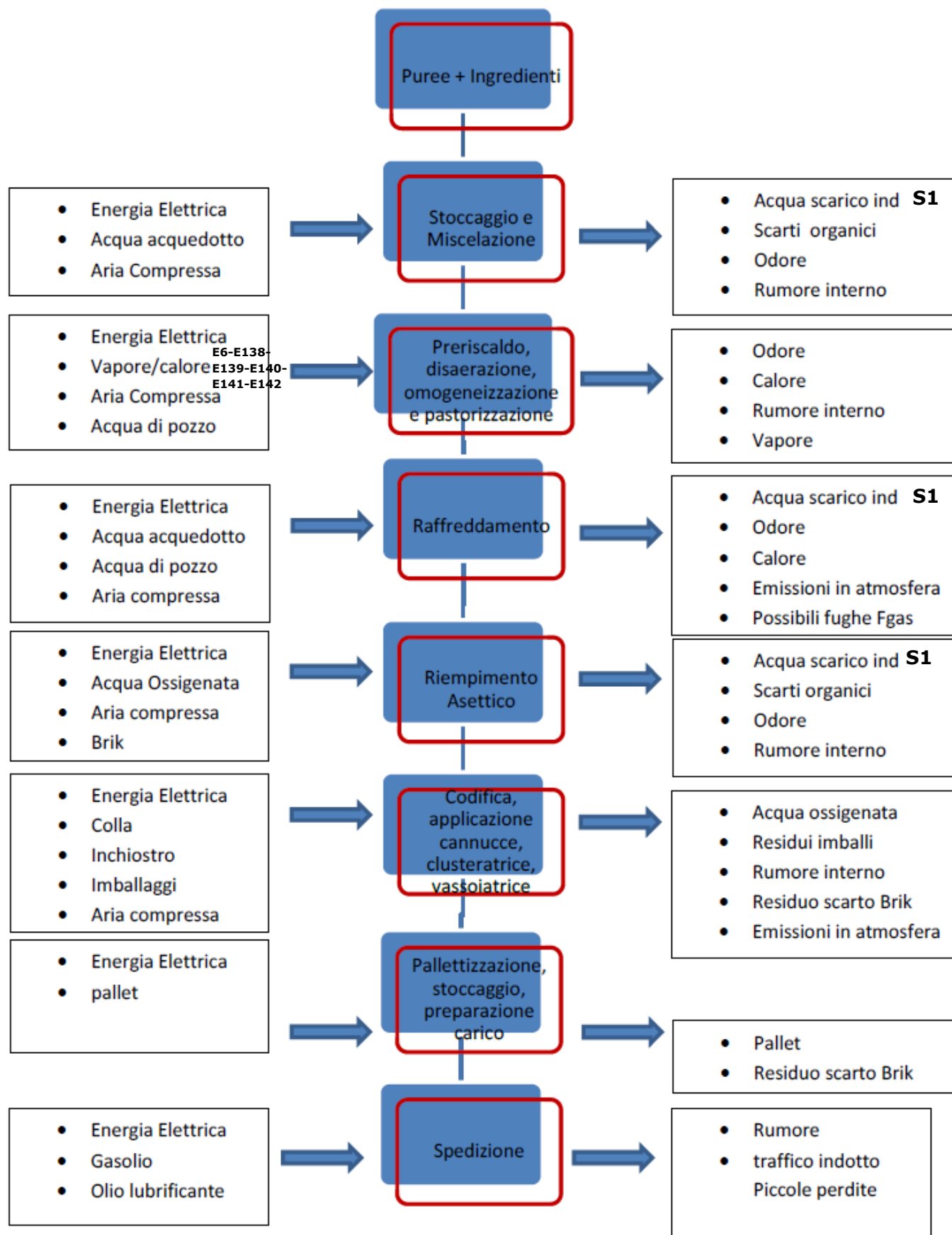
## 1.7. Passata polpa di pomodoro fresco/rilavorazione



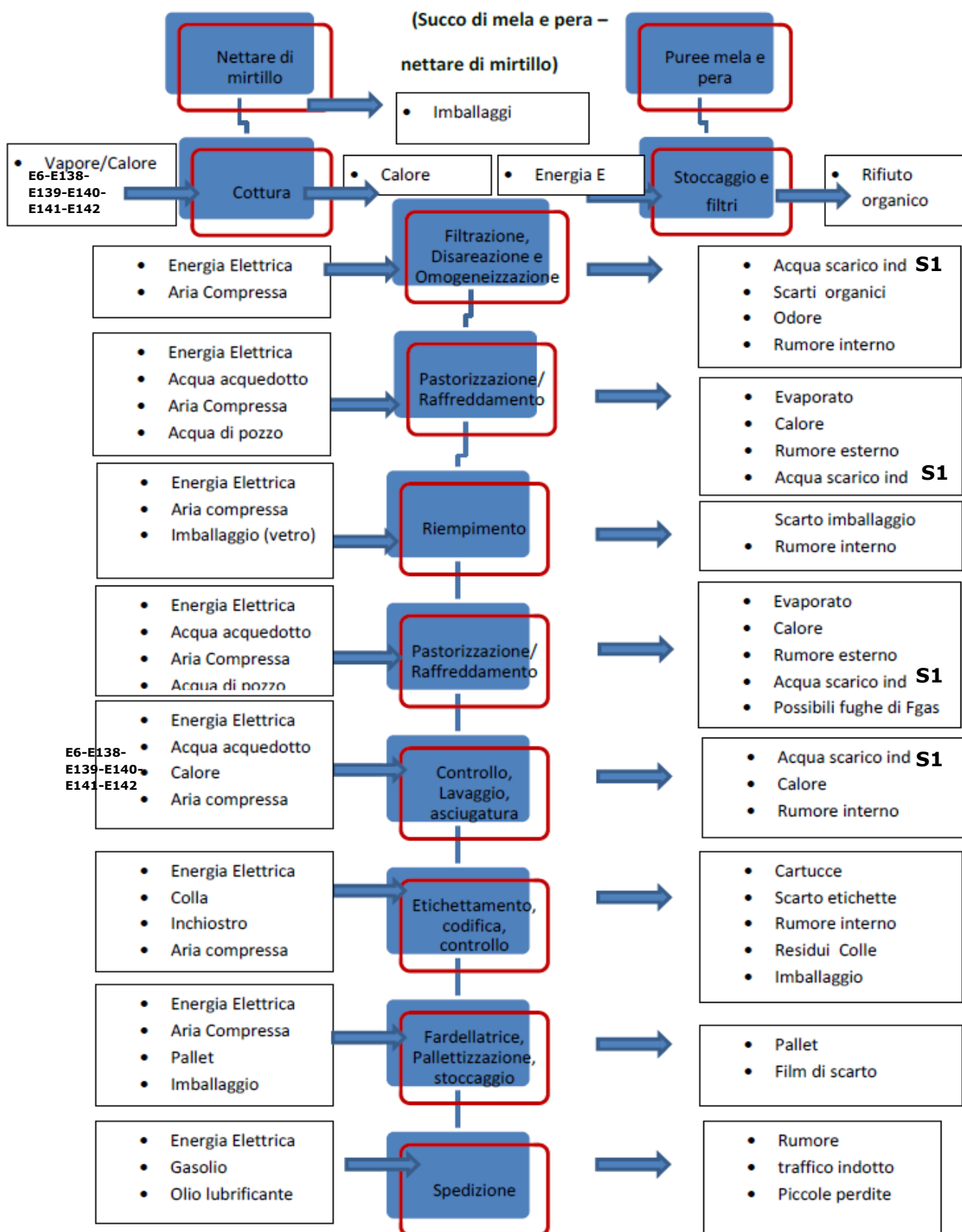
## 1.8. Puree frutta



## 1.9. BRIK



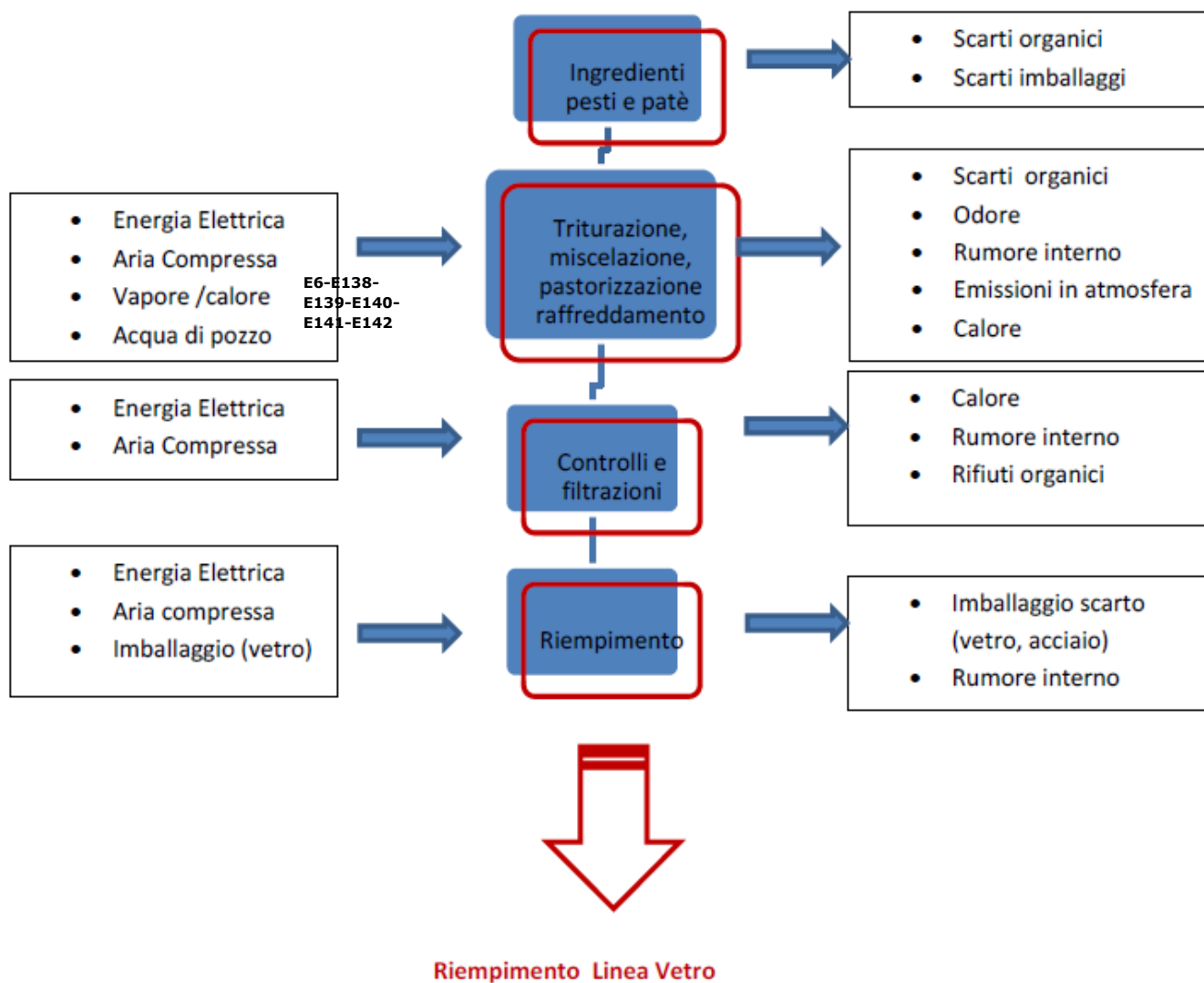
## 1.10. Linea vetro



## 1.11. Altre linee vetro

(Linee riconducibili allo schema centrale precedente )

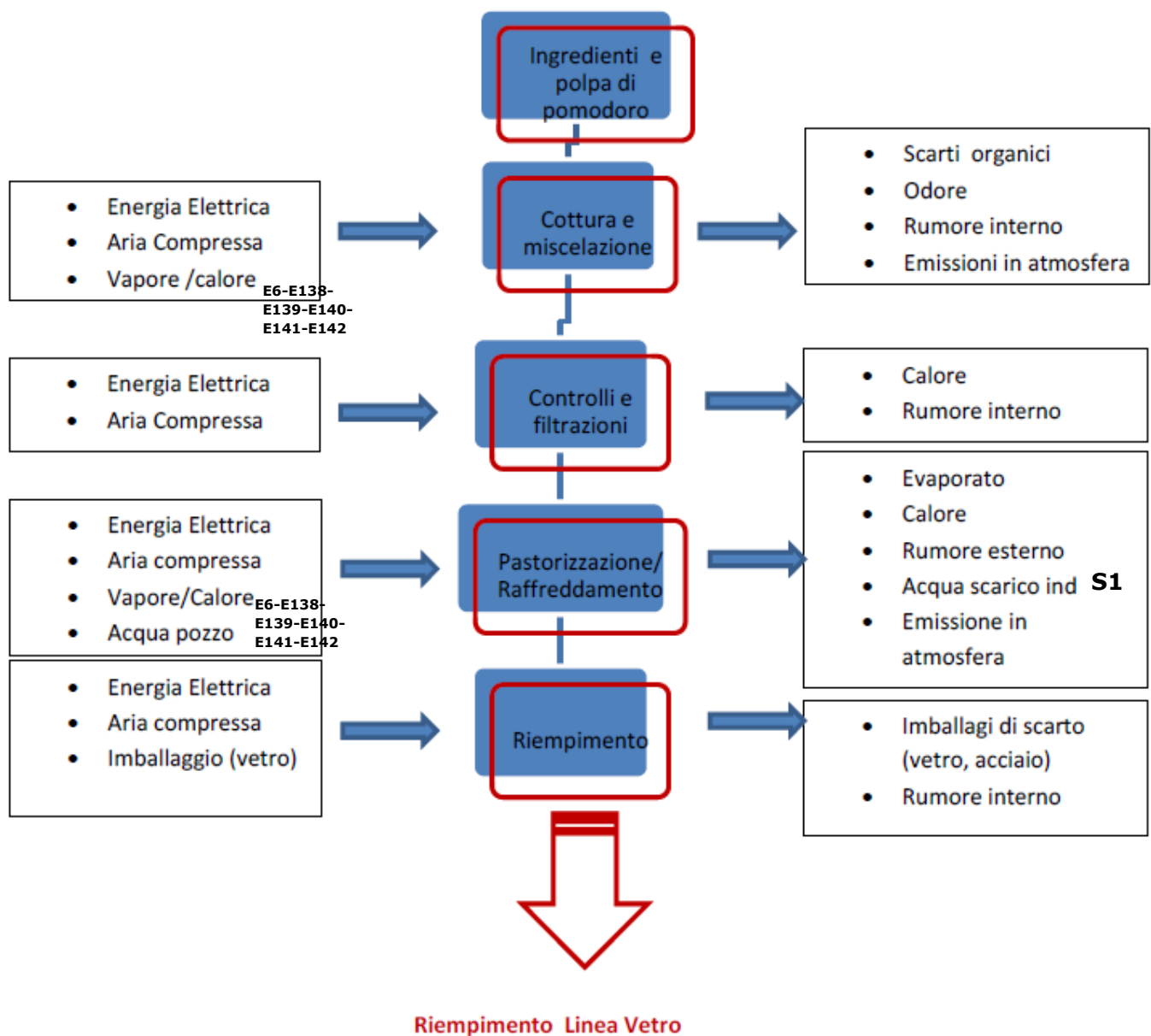
### PESTI e PATE'



## 1.12. Altre linee vetro (sughi)

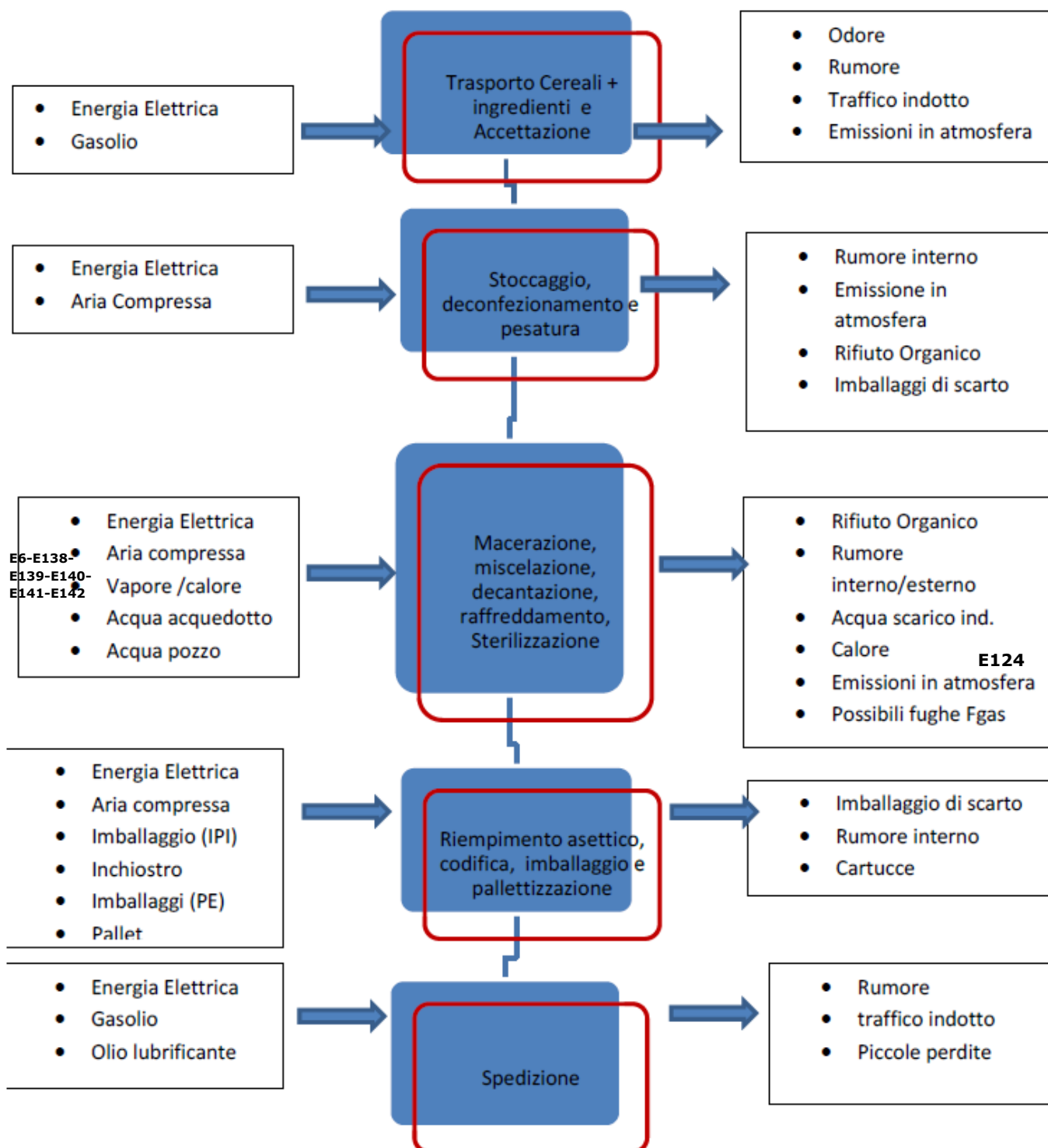
(Linee riconducibili allo schema centrale precedente)

### SUGHI ( PASTORIZZATI )



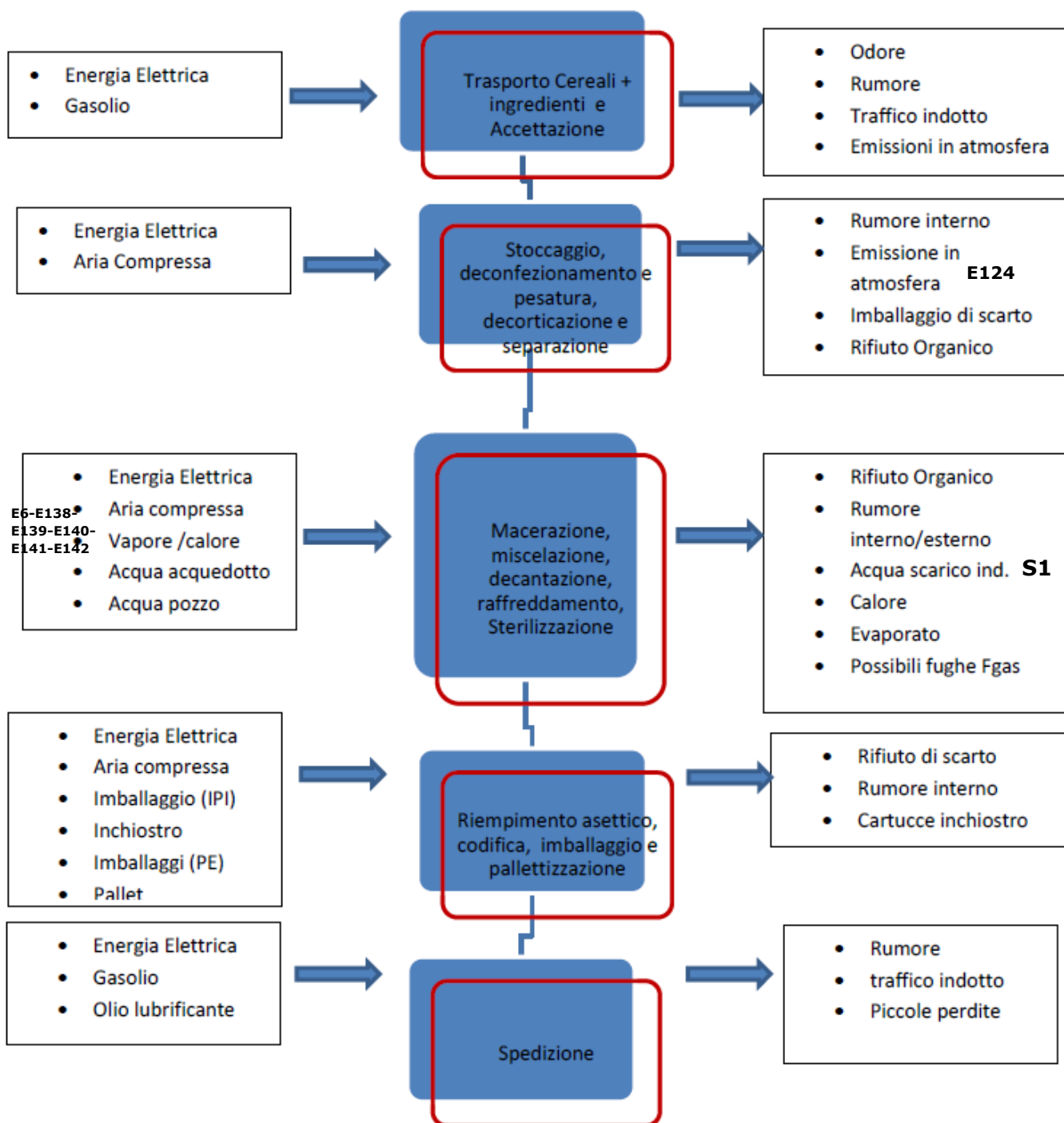


### 1.13. Bevande a base di riso ed altri cereali

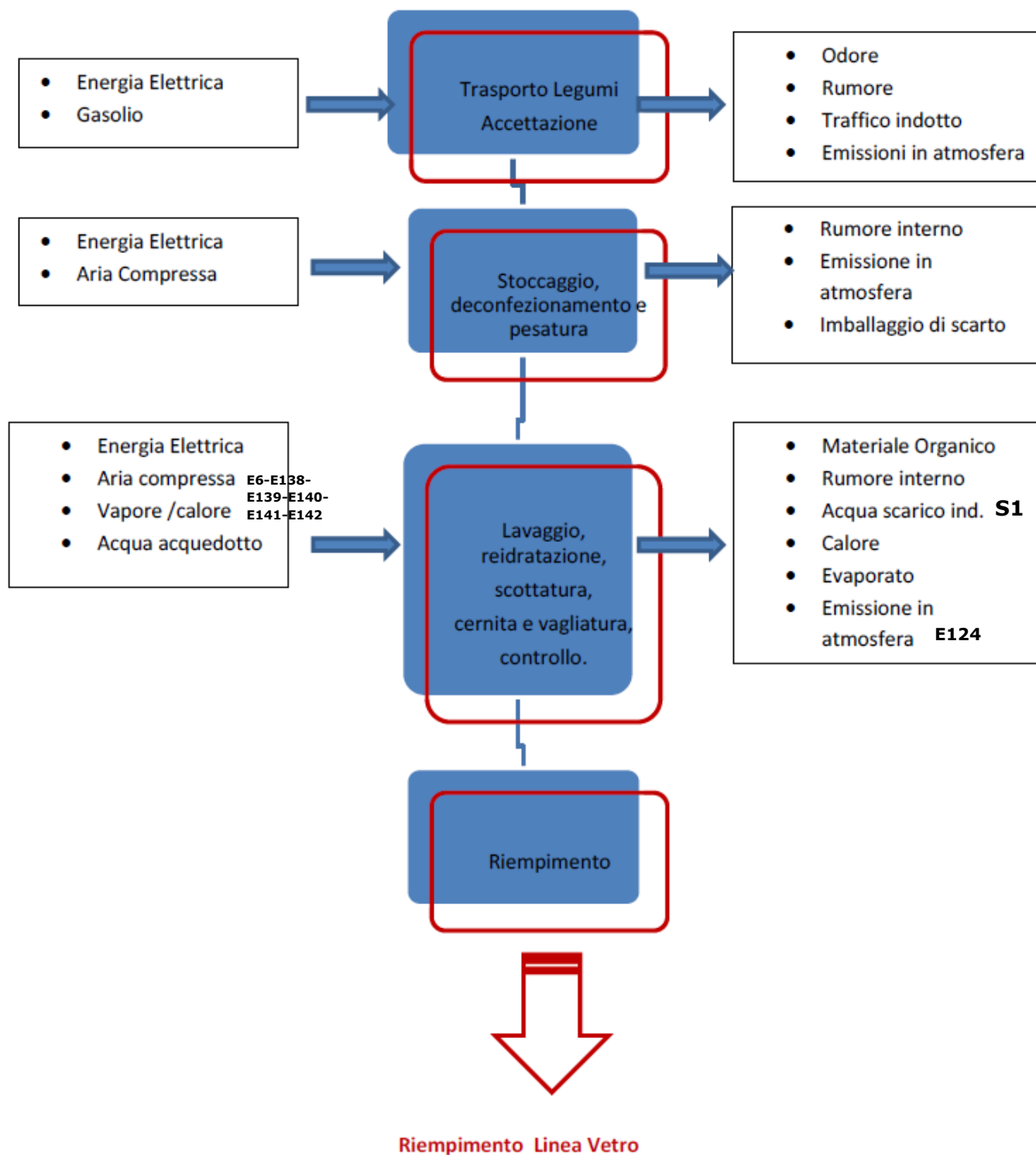




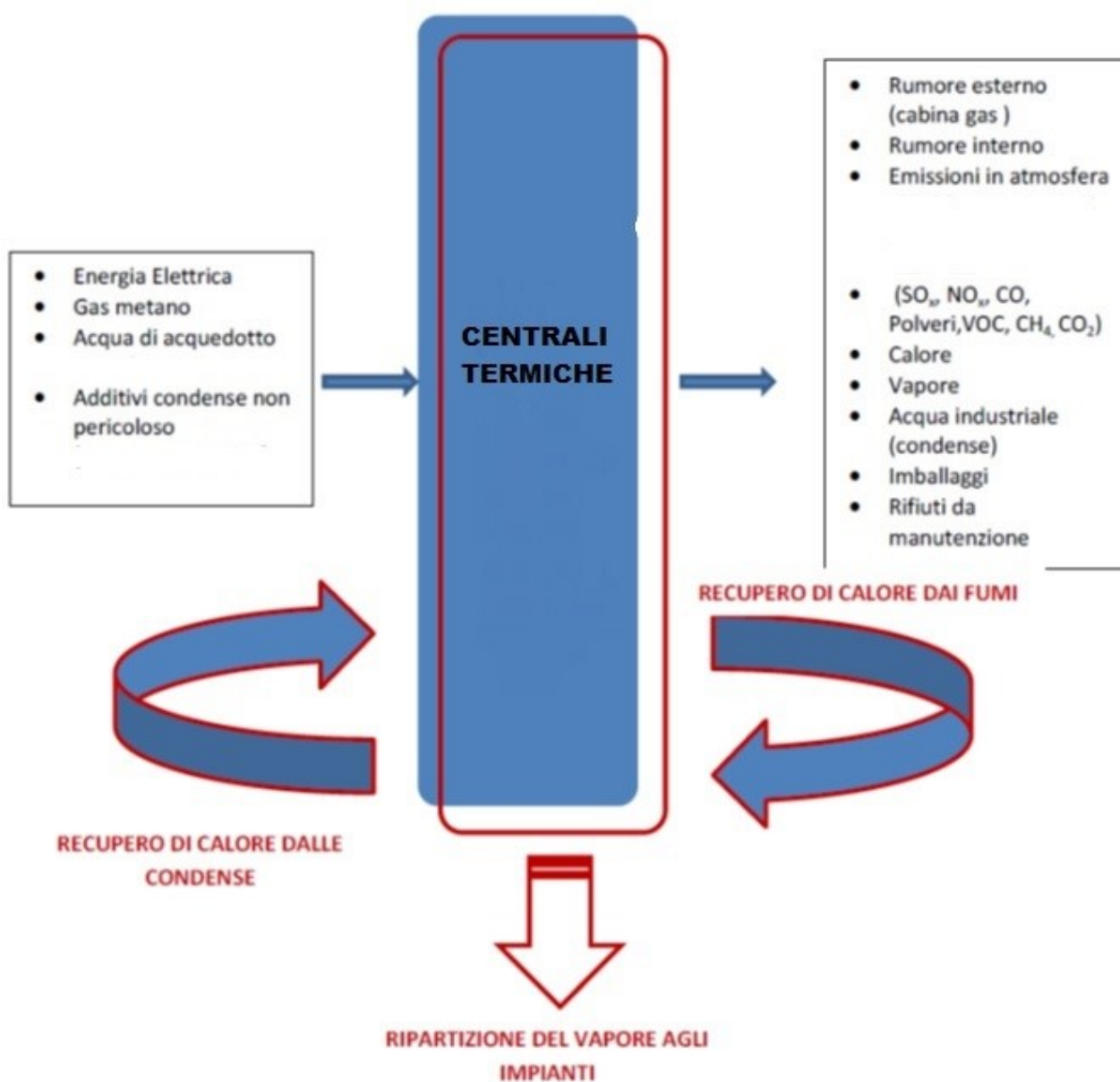
## 1.14. Bevande di soia



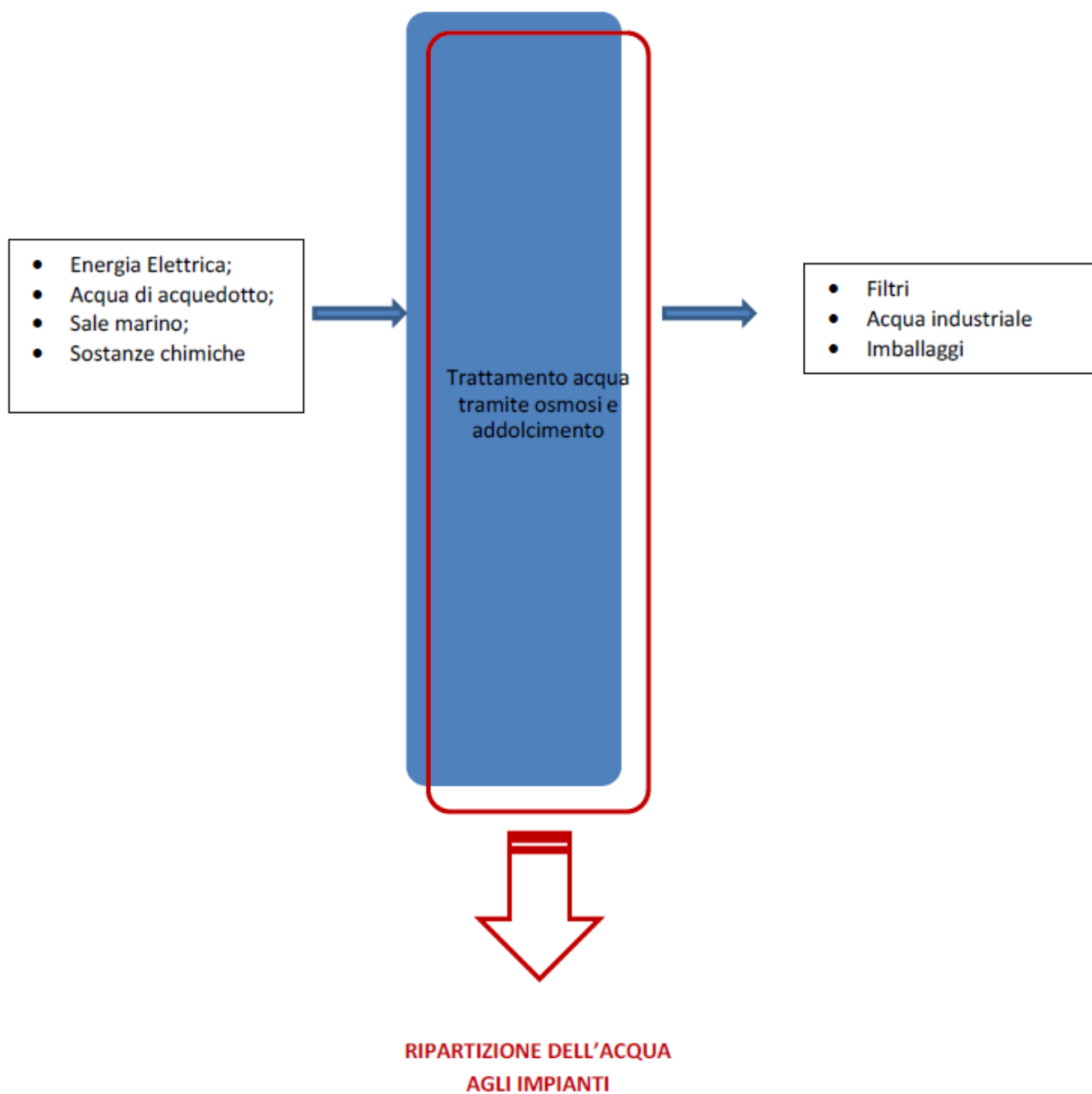
## 1.15. Legumi



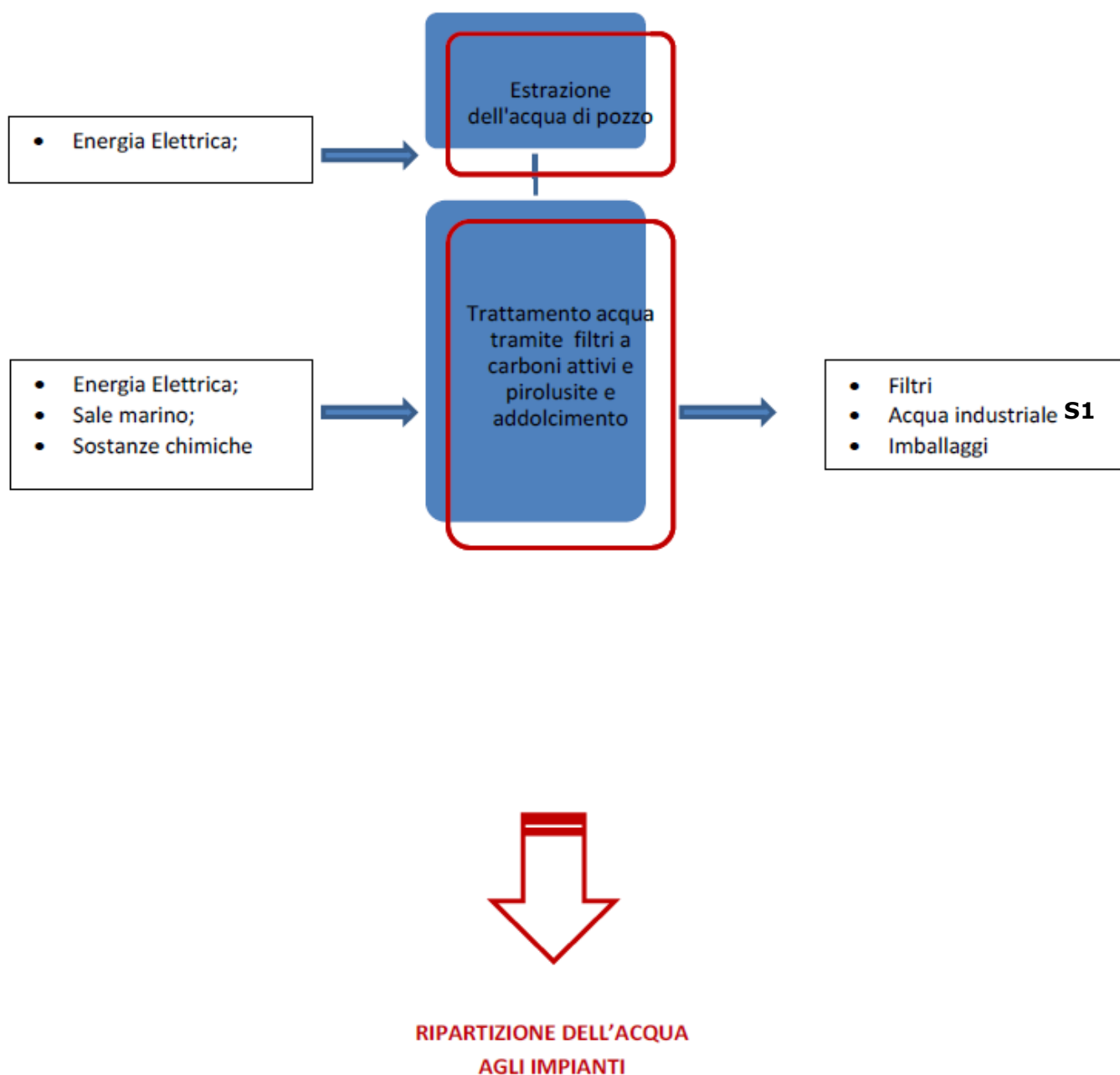
## 1.16. Centrali termiche a servizio del ciclo produttivo



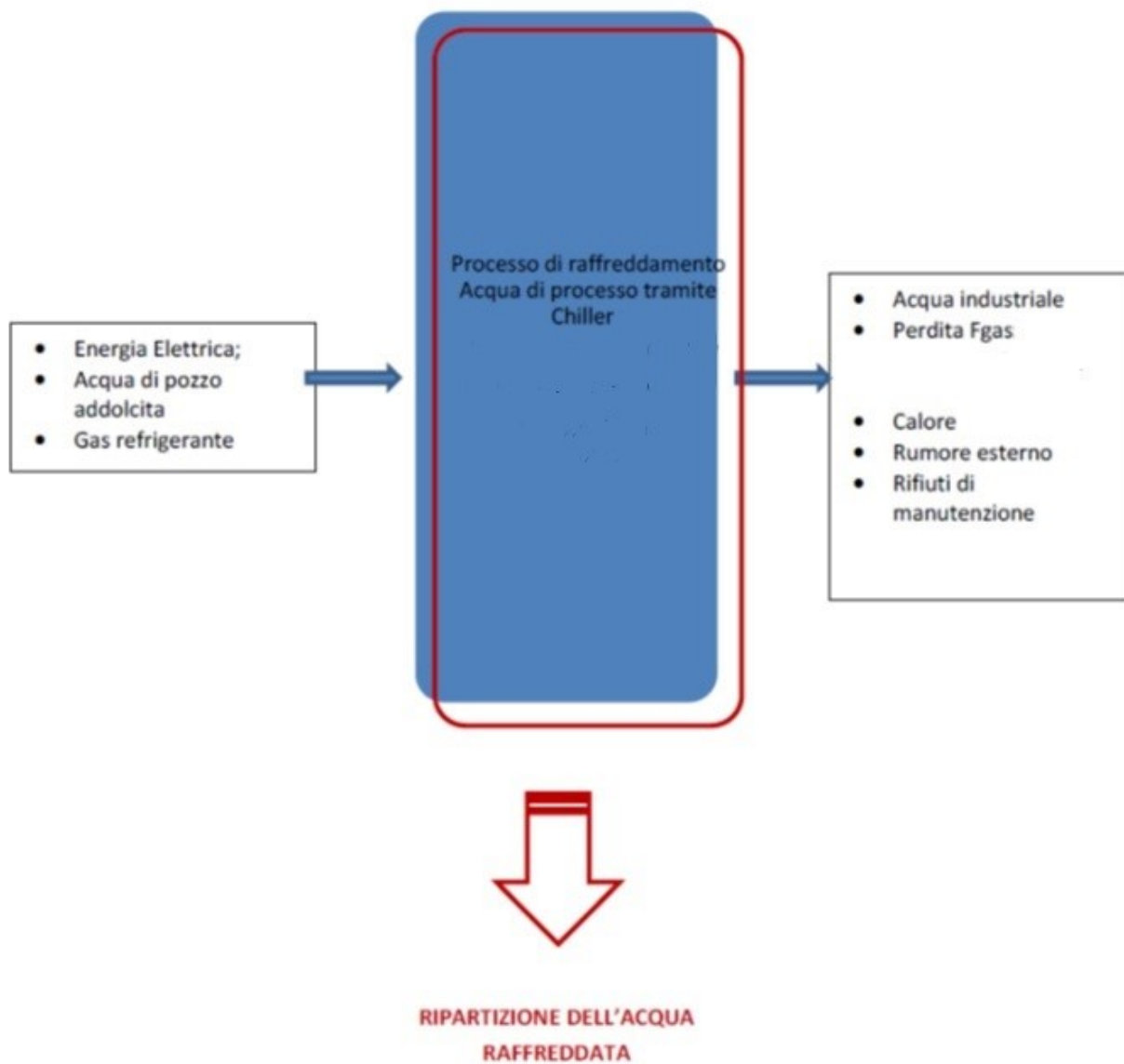
## 1.17. Impianto addolcimento acqua acquedotto



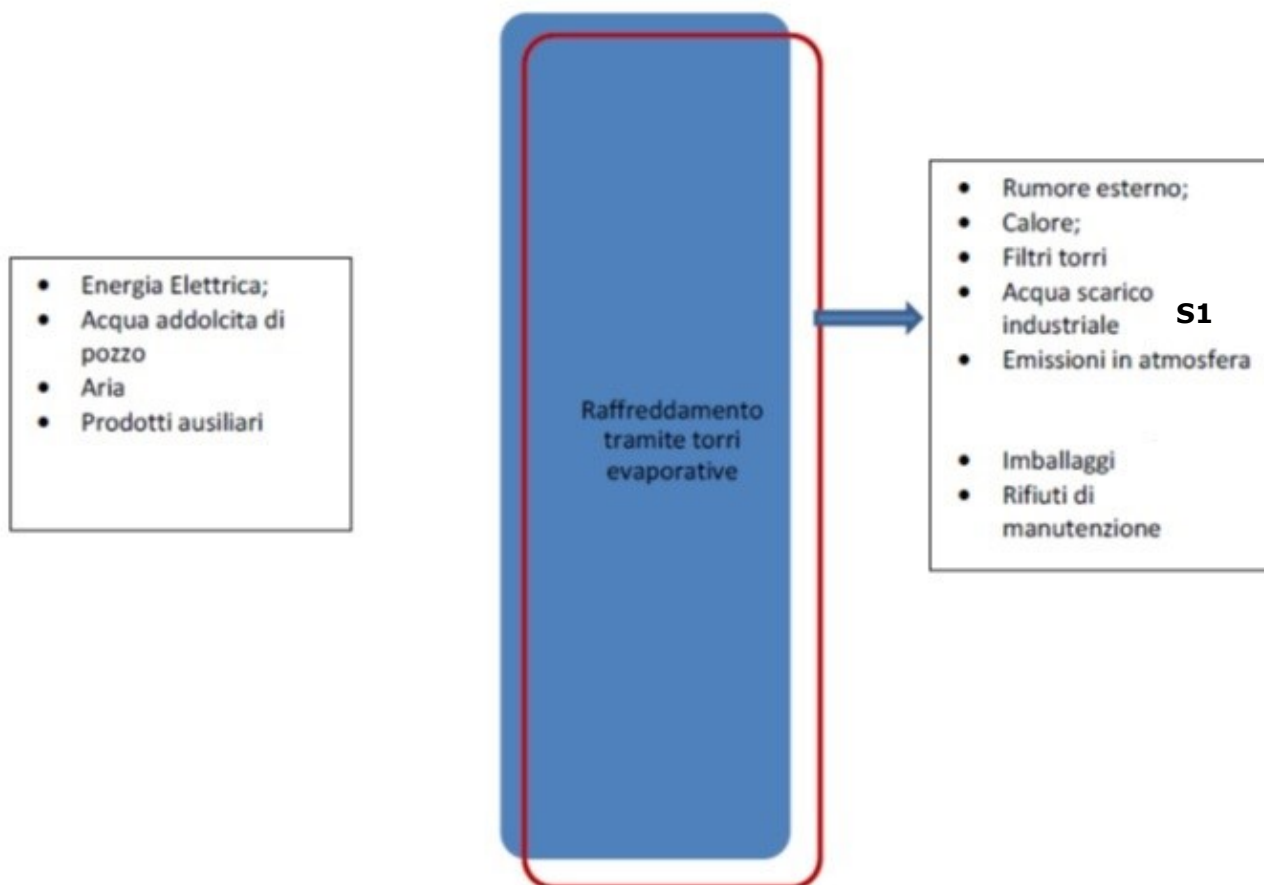
## 1.18. Impianto addolcimento acqua di pozzo



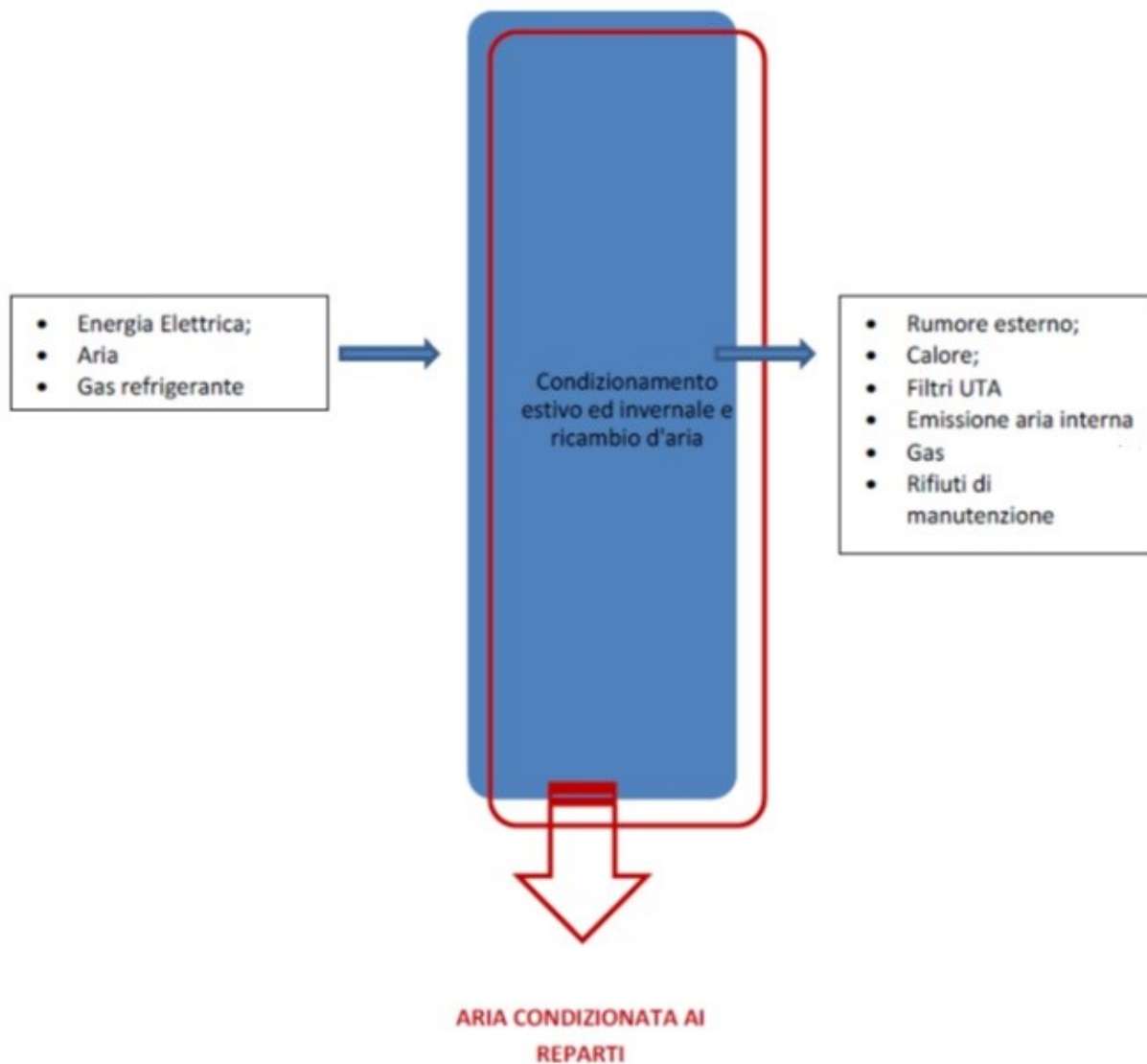
## 1.19. Sistema di raffreddamento acque di processo tramite chiller



## 1.20. Sistema di raffreddamento acque tramite torri evaporative

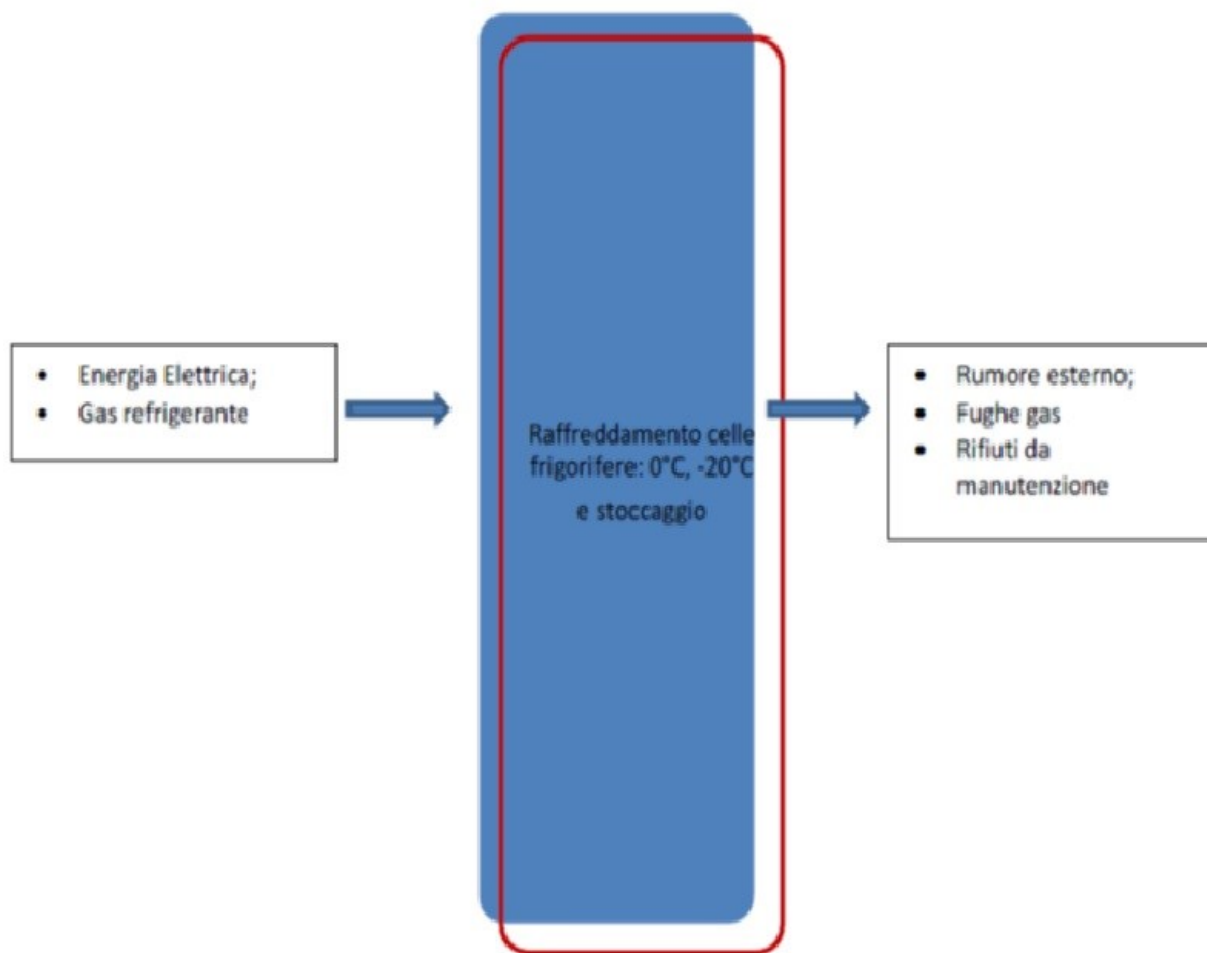


## 1.21. Unità trattamento aria e chiller per condizionamento estivo ed invernale

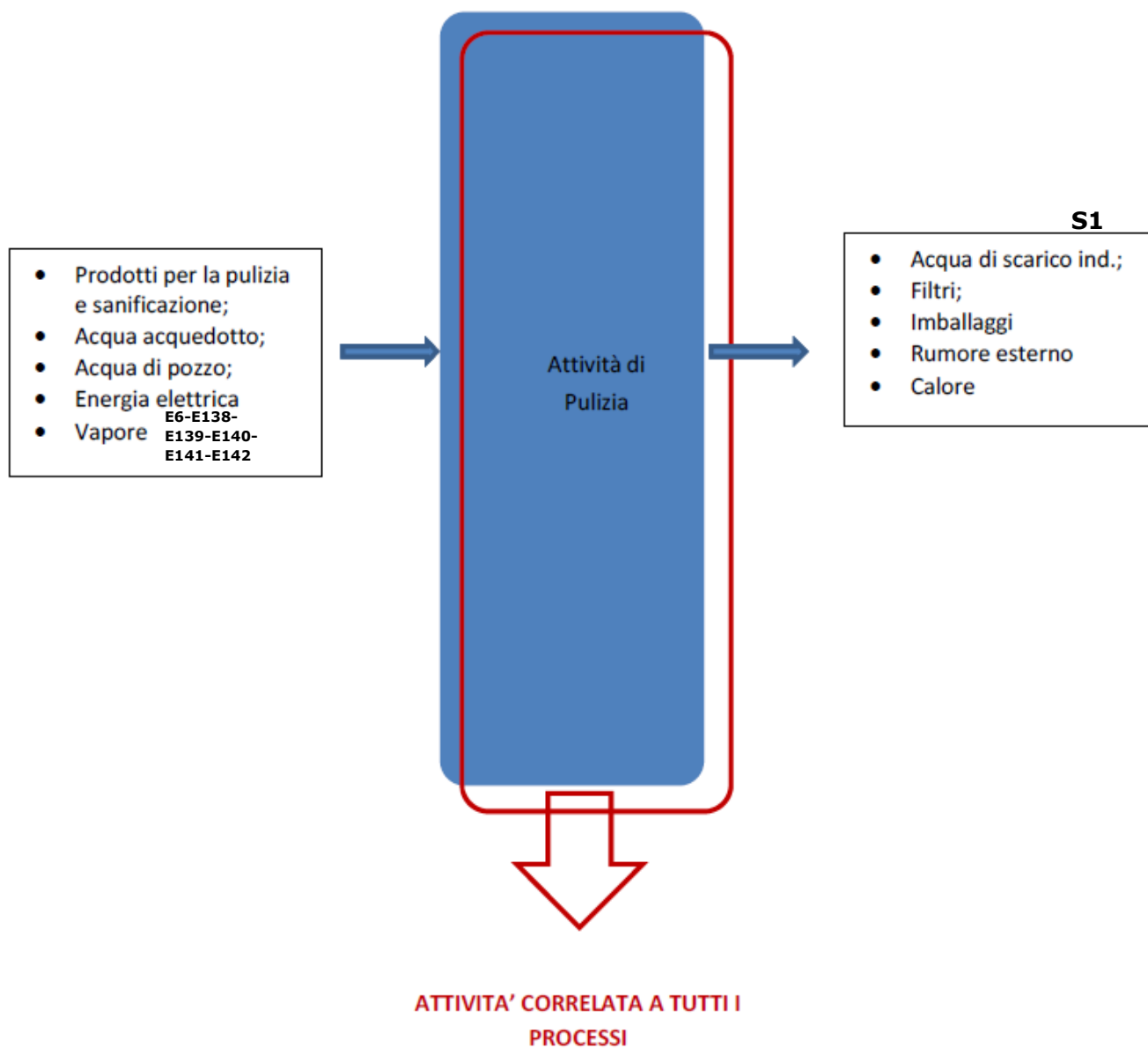




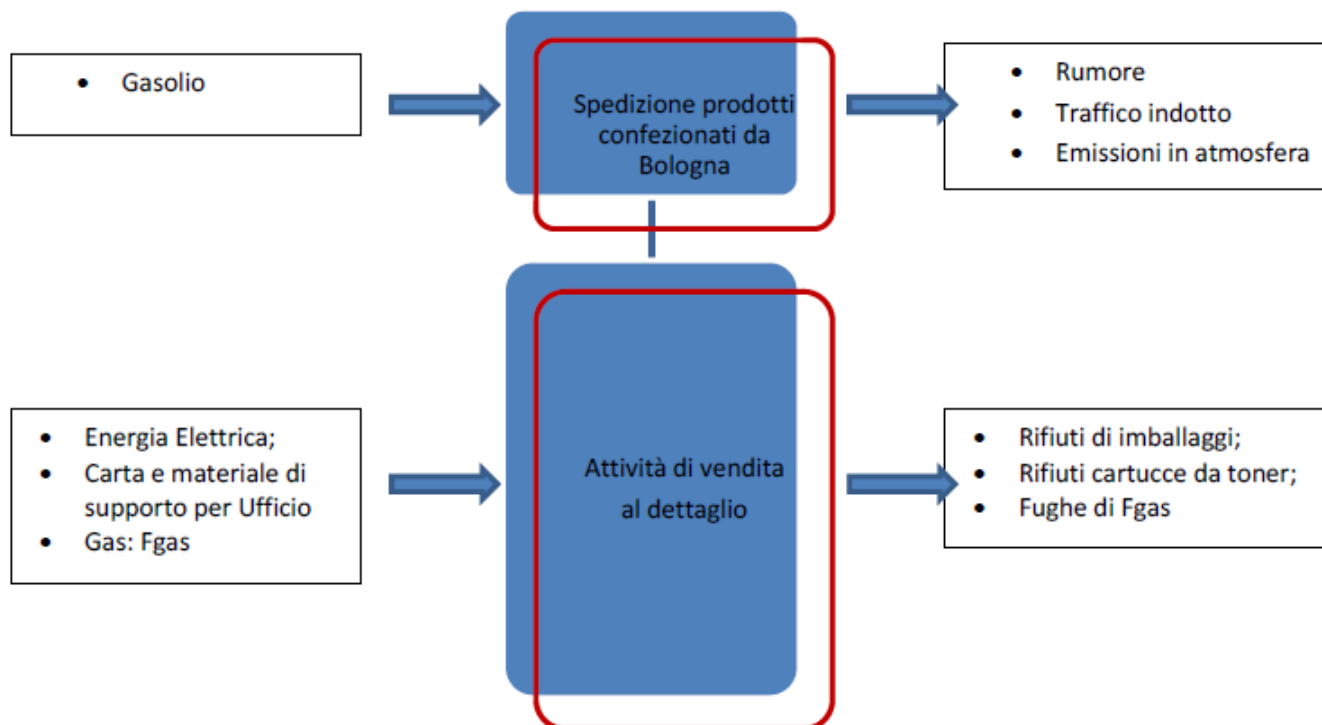
## 1.22. Stoccaggio in celle refrigerate



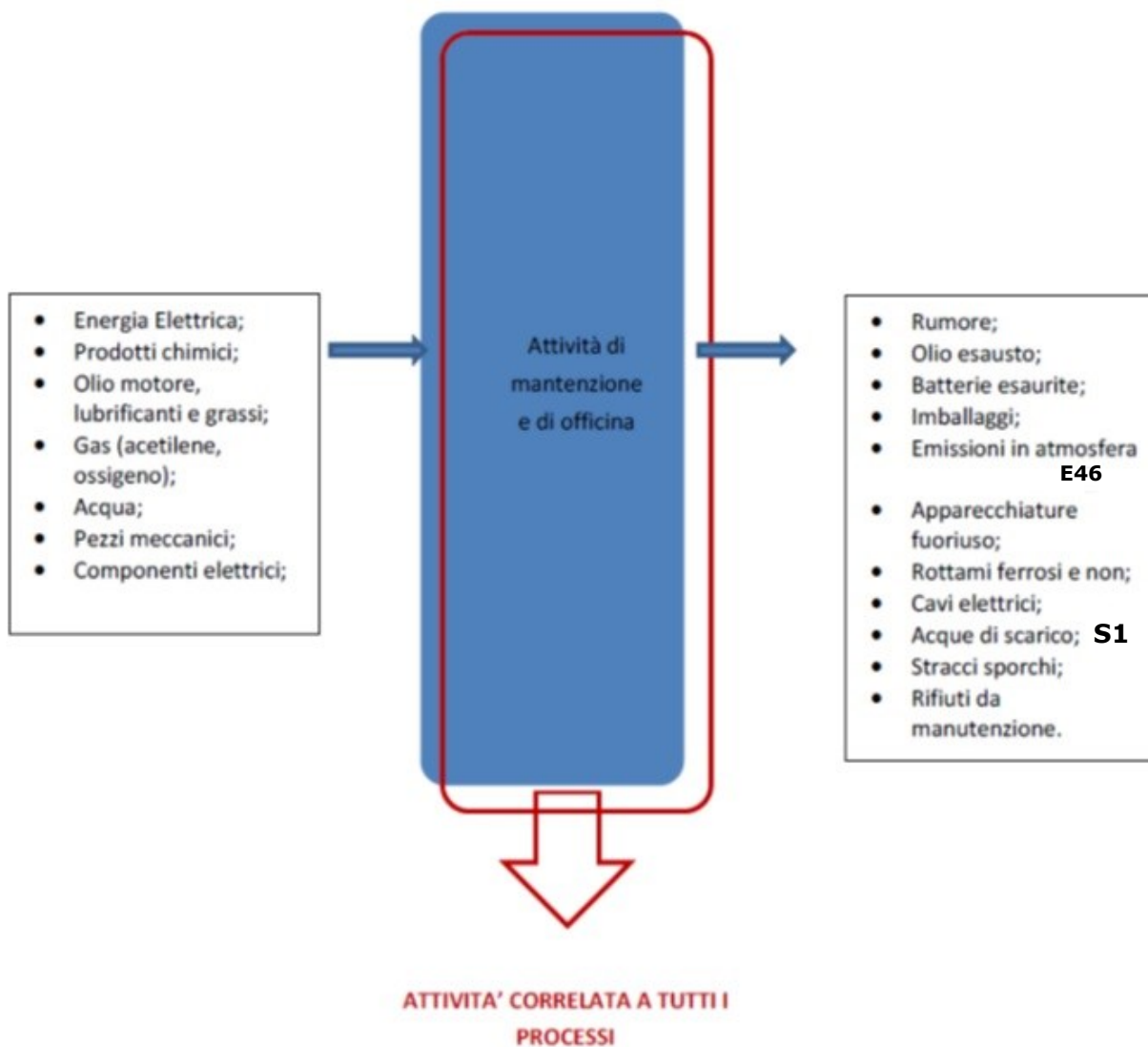
## 1.23. Attività di pulizia



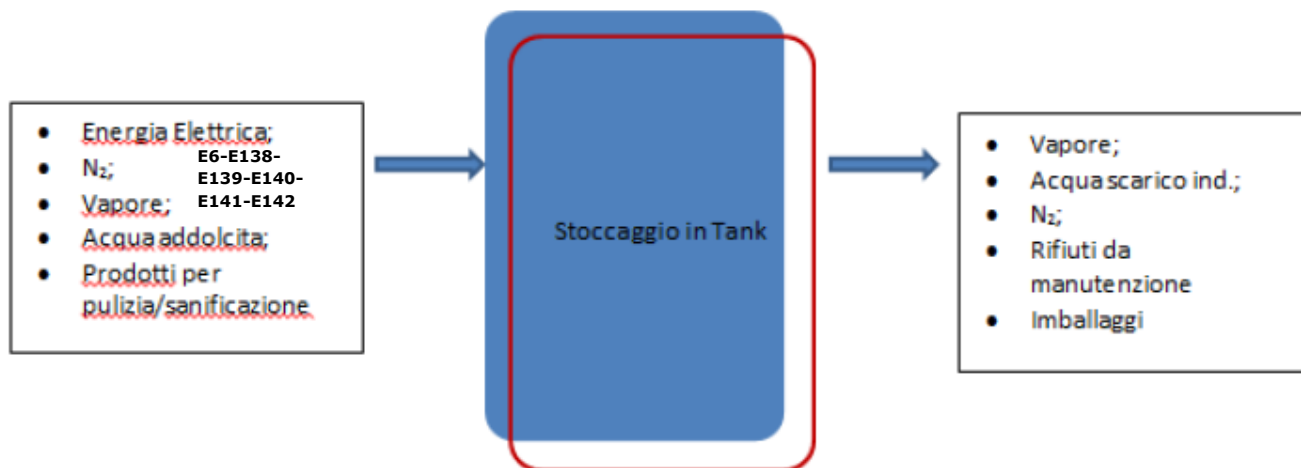
## 1.24. Spaccio



## 1.25. Manutenzione



## 1.26. Stoccaggio in tank



## 1.27. Uffici tecnici ed amministrativi

